

Sirip cucut segar beku

DAFTAR ISI

	Halaman
Pendahuluan	1 dari 5
1. Ruang Lingkup	2 dari 5
2. Definisi	2 dari 5
3. Klasifikasi	2 dari 5
4. Cara Penanganan dan Pengolahan	2 dari 5
5. Syarat Bahan Baku	2 dari 5
6. Teknik Sanitasi dan Higiene	2 dari 5
7. Syarat Mutu	3 dari 5
8. Cara Pengambilan Contoh	3 dari 5
9. Cara Uji	4 dari 5
10. Syarat Pelabelan dan Pengemasan	4 dari 5
Lampiran : Jenis-jenis Ikan Cucut Untuk Sirip Cucut Segar Beku	5 dari 5

SIRIP CUCUT BEKU**Pendahuluan**

Standar Sirip Cucut Beku ini disusun mengingat produk ini banyak diekspor dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, namun dalam pengolahan Sirip Cucut Beku ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- 1) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
- 2) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN)
- 3) Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission.
- 4) Metode Analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1987)
- 5) Persyaratan mutu dari negara importir.
- 6) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- 7) Hasil survei di beberapa daerah penghasil Sirip Cucut Beku seperti Jawa Barat, DKI Jakarta, Jawa Timur, Bali dan Sumatera Utara, Maluku, Sumatera Selatan, Jawa Tengah, Sulawesi Utara dan Sulawesi Selatan.
- 8) Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP), Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standardisasi sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor: 20 Tahun 1984 jo. Keputusan Presiden RI Nomor: 7 Tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

1. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, cara pengolahan, syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan, teknis, sanitasi dan higiene, syarat mutu cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan untuk Sirip Cucut Segar Beku.

2. Definisi

Sirip Cucut Segar Beku adalah sirip cucut segar dari species terlampir yang telah mengalami pencucian, pembekuan dan pengemasan.

3. Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

4. Cara Penanganan dan Pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan Sirip Cucut Segar Beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-3229.2-1992.

5. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan

Bahan Baku Sirip Cucut Segar Beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-3229.1-1992.

Bahan Pembantu dan tambahan makanan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Sirip Cucut Segar Beku dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

6. Teknis, Sanitasi dan Higiene

Sirip Cucut Segar Beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku petunjuk teknis, sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7. Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :

Tabel 1
Spesifikasi Persyaratan Mutu

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a) Organoleptik Minimum		7
b) Cemarkan Microba		
- ALT/gr, maks	koloni/gram	5×10^3
- Coliform, Maksimum	APM/gram	10^2
- <i>Escherichia coli</i>	APM/gram	<3
- <i>Salmonella</i>	per 25 gram	negatif
- <i>Vibrio Parahaemolyticus</i> (Kanagawa Positif)*)	APM/gram	10^2
- <i>Vibrio cholerae</i> *)	per 25 gram	negatif
c) Cemarkan logam :*)		
- Timah, maksimum	mg/kg	250,0
- Timbal, maksimum	mg/kg	2,0
- Arsen, maksimum	mg/kg	1,0
- Raksa, maksimum	mg/kg	0,5
- Seng, maksimum	mg/kg	100,0
- Tembaga, maksimum	mg/kg	20,0
d. Fisika :		
- Suhu pusat, maksimum	$^{\circ}\text{C}$	-18
- Bobot bersih		Sesuai label

*) Bila diminta oleh importir.

Keterangan : ALT = Angka Lempeng Total
APM = Angka Paling Memungkinkan

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

1) Cara Uji Organoleptik : sesuai dengan SNI 01-2345-1991.

2) Cara Uji Microbiologi :

- TPC sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
- *Coliform* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
- *Escherichia Coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991.

3) Cara Uji Cemarkan Logam :

- Timah sesuai dengan SNI 01-2367-1991.
- Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991.
- Arsen sesuai dengan SNI 01-2357-1991.
- Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991.
- Seng sesuai dengan SNI 01-2362-1991.
- Tembaga sesuai dengan SNI 01-2362-1991.

4) Cara Uji Fisika :

- Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-1998.
- Bobot bersih sesuai dengan SNI 01-2372.2-1998.

10. Syarat Pelabelan dan Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-3229.2-1992.

Lampiran : Jenis-jenis Ikan Cucut Untuk Sirip Cucut Segar Beku

- a) *Carcharhinus limbatus*
- b) *Axynotus centrina*
- c) *Centrophorus squamosus*
- d) *Galeocerdo cuvier*
- e) *Carcharhinus leucas*
- f) *Carcharhinus talciformes*
- g) *Alopias vulpinus*
- h) *Sphyrna blochii*



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id